История 'безупречной пряности'

С Баринов

SHOUT
SHARE
IT

- Баринов С

Баринов С
История 'безупречной пряности'

С.Баринов

История "безупречной пряности"

Когда отряд капитана Франсиско де Орельяна добрался до Кито, столицы нынешнего Эквадора, правителя Новой Кастилии Гонсало Писарро там уже не было. Был март 1541 года. До оговоренной заранее встречи оставалось еще много времени. Писарро, однако, со своими людьми уже покинул Кито. Орельяна был просто ошарашен случившимся. У него было всего 23 солдата, и попытка догнать своего начальника в незнакомой, враждебной стране, разоренной испанцами, была явной авантюрой. Однако капитан раздумывал недолго и, немного отдохнув, бросился вслед. Алчность и ненасытная страсть к приключениям были превыше благоразумия.

Да и о каком благоразумии тут могла идти речь, когда испанцы шли отыскивать в завоеванной ими стране область, где, по словам индейцев, в изобилии росли деревья, кора которых пахла корицей, а корица тогда ценилась дороже золота. Ведь в те далекие времена корица, имбирь, шафран и другие пряности были драгоценным и редким товаром.

Пикантные приправы из пряностей украшали стол вельмож. Пряности, предотвращавшие порчу продуктов, широко применялись для заготовки пищи впрок. Снадобья из пряностей высоко ценились в средневековой медицине. Душистой "валютой" выплачивали жалованье, налоги, выкупы.

Пряности считались изысканнейшим подарком.Ту же корицу считалось незазорным принимать в дар даже королям.

Вот почему Орельяна так отчаянно стремился найти страну корицы, или, как ее называли испанцы, "страну мечты". И капитан догнал-таки войско Писарро.

Несколько месяцев длились совместные поиски обещающей богатство пряности, однако испанцам удалось обнаружить лишь несколько деревьев, у которых листья и плоды имели привкус корицы, а "кора и прочее у них на вкус нехороши, и уж если имеют вкус, то одного лишь дерева".

Время шло, а "страна мечты" никакие давалась в руки искателям ароматного счастья. Среди солдат свирепствовали болезни, продукты кончились, люди начали варить сбруи давно уже съеденных лошадей. И когда голод стал совсем невыносим, Писарро послал энергичного капитана за провиантом. На

построенной бригантине Орельяна спустился вниз по реке Напо (реке Корицы), раздобыл продовольствие, но вернуться к отряду не смог. Бороться со стремительным течением у команды не было сил, и Орельяна положился на волю реки, надеясь, что она донесет их бригантину до океана.

Так оно и случилось более чем через 8 месяцев. Правда, путешествие по самой Напо длилось недолго. Она оказалась всего лишь притоком неизвестной испанцам огромной реки, ширина которой в месте впадения Напо была не менее 2 километров. По этойто реке отряд и доплыл до Атлантики.

Вообще-то Орельяне крепко повезло и повезло даже вдвойне. Во-первых, несмотря на труднейшие условия плавания, большая часть его команды осталась жива. А во-вторых, испанцы стали первыми европейцами, сумевшими пересечь южноамериканский материк по открытой ими величайшей реке Земли Амазонке - реке Орельяны. Напомним, что это произошло в 1541 году.

Можно сказать, что повезло и Писарро: он вырвался из смертных объятий тропического леса. Правда, он ничего не открыл, ничего не нашел и бесславно вернулся в Кито, оставив навсегда в сельве более половины отряда и все 4 тысячи индейцев-носильщиков. Вот так, не ожидаемым богатством, а "незапланированным" выдающимся путешествием Орельяны окончился этот поход за корицей, пряностью, которую, кстати, зря искали в Америке испанские рыцари наживы: коричные деревья на этом материке тогда еще не росли.

Сейчас, конечно, коричник в Южной Америке не редкость. Его выращивают в Бразилии, Гвиане, на Ямайке.

Но в то время коричное дерево оставалось привилегией тропической Азии. В Китае, например, его разводили более чем за 25 веков до нашей эры. Росли коричные деревья на Цейлоне, в Индии. В XVII столетии до нашей эры о корице уже знали в Египте.

Получали эту пряность египтяне вместе с обезьянами, золотом, слоновой костью из таинственной страны Пунт, или Земли богов, которая, как предполагают ученые, находилась где-то на юге Аравийского полуострова или на восточном побережье Африки (в районе Сомали). За 400 лет до нашей эры корица под именем "киннамон", то есть "безупречная пряность", была уже известна в Греции. От греков и пошло латинское название растения Cinnamomum. Древние греческие географы считали страну Пунт родиной коричника, они еще не знали, что корица эта из Индии, а доставляли ее в Пунт купцы с Востока.

Шли годы, спрос на пряности рос и рос. Долгое время основными поставщиками ароматного товара в Европу были

арабские купцы. Центрами торговли пряностями были в свое время и финикийские города Тир и Карфаген, и египетская Александрия, и Константинополь - столица Византии. В XIV веке посредником в торговле с восточными купцами стала Венеция.

Чтобы участвовать в прибыльном деле, венецианским торговцам пришлось выхлопотать у папы специальное разрешение, ведь христианам общаться с "неверными" мусульманами католическая церковь категорически запрещала.

Конец арабской монополии на пряности пришел в самом конце XV века, когда экспедиция португальца Васко да Гамы впервые проложила морской путь из Европы в страны Южной Азии.

В этот же период Христофором Колумбом была открыта Америка, откуда стали поступать совершенно новые пряности (ваниль, красный стручковый перец).

Теперь полновластными распорядителями пряностей стали европейцы португальцы в Азии и испанцы в Америке. Вот в Азии португальцы и обнаружили "коричную страну", ту самую "страну мечты" испанцев, которую последние почти через 50 лет попытались найти в Америке и которая так и осталась для них мечтой. А португальской "страной мечты" стала вполне реальная земля Синхаладвипа, или остров синхалов (львов). Так называли когда-то остров Цейлон (нынешний Шри-Ланка). Об этом острове, богатом пряностями, драгоценными камнями (в том числе знаменитыми цейлонскими сапфирами), жемчугом, европейцы знали во времена Древнего Рима.

Затем средневековая Европа забыла о пряном острове (Европе было не до приправ, она была занята войнами) и вновь услышала о цейлонской корице в первой половине XIV века, а в 1518 году на благодатную землю острова высадились португальские колонизаторы. Первым делом они построили укрепленный форт недалеко от Коломбо (столицы нынешней Республики Шри-Ланка) и забрали в свои руки торговлю корицей - самой ценной и прибыльной пряностью острова.

Тогда еще на Цейлоне коричник специально не выращивали, когда же правителям острова требовалась корица, они отправляли в джунгли людей, которые находили "пряные" деревья и снимали с них кору.

Коричные деревья росли на острове в изобилии, и, чтобы сохранить на пряность высокие цены, португальцы без раздумий попросту сжигали излишки собранной коры. Почти полтора века диктовала Португалия свои условия на коричном рынке, но всему приходит конец, и в 1658 году островом, а вместе с ним и корицей завладела Голландия.

Новые колонизаторы принялись за извлечение прибылей с новой энергией. Чтобы повысить сбор пряности, они ввели в стране закон, обязующий каждого островитянина (начиная с 12 лет) ежегодно заготавливать около 30 килограммов коры. Аппетит голландских торговцев постоянно возрастал, а вместе с ним и возрастал коричный налог, который в конце концов стал совершенно непосильным - 300 килограммов коры в год!

Шло время, голландцев уже перестал удовлетворять сбор дикой корицы, и они, стремясь получить большие барыши, стали создавать коричные плантации. При этом, вполне резонно опасаясь местных жителей, они разводили коричные сады под защитой пушек своих фортов. Культивирование корицы увеличило сбор пряности и, что самое главное, улучшило ее качество! Ведь плантаторы тщательно подбирали для посадок самые ароматные деревья, и со временем цейлонская'корица стала лучшей в мире.

Как и португальцы, голландцы всеми силами старались поддержать высокие цены на корицу и, так же, как португальцы, варварски сжигали ее избытки. Так, 10 июня 1760 года в Амстердаме было сожжено корицы на несколько миллионов ливров, столько же было предано огню и в следующем году.

Голландия продержалась на острове около 150 лет (опять как и Португалия!), после чего была вынуждена передать коричное "дело" очередным любителям наживы - с 1795 года остров перешел во владение Великобритании. Колонизаторы-англичане, как и их предшественники, не брезговали никакими способами выколачивания прибылей из коричных плантаций, однако считали своим долгом критиковать действия колонизаторов-голландцев: "Их коричная политика была настолько деспотичной и беспощадной, что собирание коры с дерева и продажа хотя бы одного ее куска, а также умышленное повреждение дерева карались смертной казнью.

Каждое коричное дерево было собственностью государства. В XVIII веке на Цейлоне не разрешалось убивать ;ворон: они способствовали опылению цветков коричного дерева".

Эта небольшая выдержка из письма английского чиновника не требует пояснений.

Итак, англичане продолжали традиционную для цейлонских колонизаторов торговлю корицей, но время баснословных прибылей уже подходило к концу. Успехом завершились попытки вырастить коричное дерево в других местах Южной Азии, кроме того, появились значительно более дешевые заменители цейлонской корицы. Таким заменителем, например, стала кора коричника гималайского, растущего в Индии, Бирме. Цены на

цейлонскую корицу стали быстро падать, и в 1832 году ставшая невыгодной торговля корицей перестала интересовать Великобританию. Разведение корицы перешло в частные руки, корицы становилось все больше и больше, а цены на нее падали все ниже и ниже. Мир был переполнен корицей, и завершился коричный бум, принесший богатство единицам и нищету тысячам.

Сейчас главные производители и экспортеры корицы - Шри-Ланка и Сейшельские острова. Получают корицу также в Китае, Индонезии, Малайзии. Всего на мировой рынок поступает каждый год несколько десятков тысяч тонн коричной коры.

Что же представляет собой коричное дерево, то самое, из-за которого совершались великие географические открытия, которое приносило людям успех и гибель, кора которого была бесценным товаром и в то же время сжигалась на костре?

Родом оно из весьма пряного семейства лавровых, куда входит и сам лавр благородный, получивший мировую известность благодаря чемпионским венкам победителям и лавровому листу для повара. Но лавр, так сказать, двоюродный брат корицы, ее же более близкими родственниками являются другие коричники, например, японский, гималайский, кохинхинский. Большинство коричников имеют душистые и древесину, и кору, и плоды, однако самую "безупречную пряность" дают только коричники с Цейлона и из Китая. Кстати, только цейлонский коричник так и называют коричным деревом, или корицей, подчеркивая тем самым свое право на привилегированное место среди других коричников.

Коричное дерево - вечнозеленое растение влажных тропиков. Оно предпочитает высокую среднюю годовую температуру (25...27°С) и значительное количество осадков (2000...3000 миллиметров). Листья коричника кожистые, гладкие, продолговатые, длиной 14...15 сантиметров.

Из основания листа выходят и у вершины сходятся 3...7 резко выступающих главных жилок. У старых листьев привычный для северян блестящий зеленый цвет, а вот у молодых... красный или малиновый. Та'кую окраску, которая не редкость в жарком климате, придает листьям содержащийся в клеточном соке пигмент антоциана, что, как считают ученые, помогает нежным, неокрепшим листочкам защищаться от ультрафиолетовых лучей щедрого экваториального солнца. Как и кора, листья у коричного дерева сладковаты на вкус, но пахнут не корицей, а... гвоздикой!

Цветы корицы мелкие, желтовато-белые, собраны в метелки.

В лесу цейлонский коричник вырастает в 10-метровое дерево, корицу же на плантации ждет судьба куста.

Через 2...3 года после посадки молодое деревце срубают почти под корень, оставляя над землей пенек в несколько сантиметров. Растение не погибает - от стволика отрастают боковые побеги, но о высоте дерева коричнику приходится забыть. Качество коры зависит от ее возраста, причем самая ароматная кора у побегов, "проживших" 17...18 месяцев. Именно в этот срок побеги-хлысты, достигающие 2,5...3-метровой длины, срезают. Причем делают это обычно в дождливый период, когда кора легче всего отделяется от древесины.

На очищенных от листьев и веточек побегах выполняют круговые надрезы (на расстоянии точно 46 сантиметров один от другого!), затем кора разрезается с двух сторон по длине побега, снимается с хлыста и заворачивается в кокосовые циновки, где выдерживается так в течение ночи. После с коры соскабливают наружный горьковатый слой (эпидермис), куски ее связывают в пучки и сушат, сначала в тени, а потом на солнце, в результате чего кора приобретает коричный или желто-бурый цвет. Готовую кору собирают в 45-килограммовые тючки, укладывают в джутовые мешки и отправляют любителям пряности во все страны мира.

Как видите, способ получения корицы не так уж сложен. Но когда-то добыча корицы считалась трудным и даже прямо-таки героическим делом.

Вот как фантастично выглядит рассказ древнегреческого историка Геродота (V век до нашей эры) о добыче корицы: "...большие птицы носят те полоски коры, которые мы от финикиян научились называть корицей, птицы несут эти полоски в свои гнезда, сделанные из глины и прикрепленные к горам, куда человеку нет доступа. Поэтому арабы придумали следующую хитрость: павших волов, ослов и других животных разрубают на очень большие куски и отвозят их в эти места; там кладут куски мяса подле гнезд, а сами отходят подальше от них.

Налетающие с высот птицы уносят куски с собой в гнезда; некоторые из птиц не могут поднять такую тяжесть и стремительно падают на землю; тогда арабы нападают на гнезда и таким способом собирают корицу".

Сведения эти, правда, несколько "противоречивые", наверняка исходили от торговцев пряностью. Купцам нужно было набить цену на свой товар, а что касается невиданных птиц...

Купец без фантазии - разве купец?!

Живший за 300 лет до нашей эры выдающийся испытатель растительного мира Феофраст также описывал похожий по неправдоподобности способ, но уже считал его явной выдумкой... "Говорят, что она (корица. - С. Б.) растет в горных ущельях, где

водится множество змей, укус которых смертелен. Люди, спускающиеся туда, закутывают себе руки и ноги. Набрав дикой корицы и вынеся ее наверх, они делят добычу на три части и бросают относительно них жребий между собой и солнцем. Часть, которая досталась солнцу, они оставляют на месте и тут же, уходя, видят, как она загорается. Это, конечно, самая настоящая сказка".

Тот же Феофраст знал, что бывает дикая и благородная корица и что лучшая кора у молодых побегов. При этом Феофраст рассказывал, как получать саму кору: "Срезанные ветви ее (корицы. - С. Б.) разрубают на куски длиной пальца в два или немного больше и зашивают эти куски в только что содранную шкуру. В шкуре и в гниющем дереве заводятся червячки, которые съедают древесину, но не трогают коры вследствие ее горечи и острого запаха". Добывали ли кору так, или это сохранившиеся до нас выдумки древних? На это ответить трудно, но сейчас обходятся, конечно, без червяков, хотя бы потому, что вкус корицы за долгие годы внимательного ухода за ней изменился, став сладковатым и слегка вяжущим.

Теперешняя корица потеряла ореол таинственности и перестала быть редкостью, но авторитет ее попрежнему высок. Как и раньше, корица широко применяется при приготовлении кондитерских изделий,компотов, желе, фруктовых супов, мясных блюд. В медицине кора используется как кровоостанавливающее средство. Корица тонизирует, возбуждает аппетит, улучшает пищеварение, утоляет боли в желудке. Спиртовой экстракт коры оказывает губительное действие на туберкулезные палочки и различные вирусы. Наконец, корица служит для ароматизации невкусных лекарств. В корице содержатся до 2% эфирного масла, крахмал, дубильные вещества. А как коричное масло помогает от зубной боли!

Мировую известность коричному дереву принесла, конечно, его кора, но ведь не только кору дает дерево людям. Другие "части" дерева также далеко не бесполезны. У дерева красивая и прочная древесина, из плодов коричника получают ванилин и "поддельную" гвоздику, из коры корней вырабатывают камфору, из цветов - эфирные масла для парфюмерии.